



## Abendmenu von 16 Uhr

*Gerichte mit \* können Gluten frei serviert werden,  
müssen aber erwartet werden zusätzliche Kochzeit.*

### Suppen und Vorspeisen

- Bodilles Fischsuppe  
mit Gemüse Brunoise, Noilly Prat,  
Garnelen, Muscheln, Fischfleisch und Brot* kr. 108,-
- Gedampfte Muscheln in Weisewein\*)  
mit Gemüse Brunoise, Thymian, Brot und Knoblauchbutter* kr. 108,-  
*\*) Minimum 2 Personen.*
- Garnelencocktail\*  
mit grüner Spargel, Dressing, Brot und Butter* kr. 108,-
- Gemischter Salat\*  
mit Öl-Essig Dressing, Brot und Butter* kr. 68,-
- Brotkörbchen mit zwei verschiedenen Brötchen  
mit Kräuter Butter und Knoblauch Butter für 2 Personen* kr. 48,-
- Brotkörbchen mit Gluten frei Brötchen\*  
mit Kräuter Butter und Knoblauch Butter für 1 Person* kr. 38,-

### Vegetarische Gerichte

- Vegetarische Gericht  
Bohnenleibchen mit Panne Gemüse, Salzkartoffeln,  
Gurkensalat und Kräuter Mayonnaise* kr. 178,-
- Vegetarische Gericht  
Bohnenleibchen mit Erbsen, Karotten, Pommes  
und „Vegenaise“ Sauce* kr. 178,-





## *Fischgerichte*

### *Die Zwei Gänge Fisch Menu*

- 1. Bodilles Fischsuppe*
- 2. Fischgerichte nach dem Rezept des Küchenchefs*

*kr. 275,-*

### *Gebratener Scholle\**

*mit Zitrone, Preiselbeeren, Salzkartoffeln und Butter Sauce* *kr. 238,-*

### *Frittierte gefüllte Scholle*

*mit Krabben, Garnelen und Spargel, Salzkartoffeln und Hummersauce* *kr. 248,-*

### *Bodilles Fischsuppe als Hauptgericht*

*mit Gemüse Brunoise, Garnelen, Muscheln, Fischfleisch und Brot* *kr. 198,-*

### *Die Fisch Symphonie a la Skagerrak\**

*Gerauchter Lasch, frittiertes Schellfisch, gekochtes Schollenfilet, Garnelen, Muscheln, Spargel, Brot und eine kalte hausgemachte Dressing* *kr. 228,-*

### *Moules Frites\**

*Gedampfte Muscheln in Weißwein mit Gemüse Brunoise, Thymian, Brot und Knoblauchbutter* *kr. 198,-*

*Unsere Fisch Gerichte sind von der Saison und Wetter Abhängig.*





## Rindfleisch Spezialitäten

*Unser Chef zubereitet alle Rinderfiles medium.  
Bitte anfordern, wenn sie well-done oder rot haben möchten.*

*Rinderfile\*  
mit Gemüse, Pommes und Sauce Bearnaise* *kr. 285,-*

*Rinderfile \*  
mit Gemüse, Pommes und Bodilles Whisky Sauce* *kr. 285,-*

*Die Zwei Gänge Frühling Menu* *kr. 345,-*  
*1. Rinderfile Ihre Wahl*  
*2. Bodilles Eis Traum*

## Übrige Fleischgerichte

*Gehacktes Steak (Dansk Bøf) \*  
mit Zwiebel, Kartoffeln und Pfannensauce* *kr. 178,-*

*Gehacktes Steak (Hakkebøf) \*  
mit Erbsen, Karotten, Pommes und Bearnaise Sauce* *kr. 178,-*

*Wienerschnitzel vom Kalb  
mit Gemüse, Bratkartoffeln und Buttersauce* *kr. 228,-*



*Der Chef fängt erst an euren Essen zu zubereiten, wenn es bestellt geworden ist.*

*Deswegen kann mehr Wartezeit vorkommen - wenn euer Tisch mehrere Gerichte bestellt, wegen verschiedener Kochzeiten.*





## Nachspeisen

<i>Bodilles Eis Traum*</i> <i>Selbstgemacht Vanilleeis mit Kaluha und Baileys auf Mandeln Kuchen</i>	<i>kr. 95,-</i>
<i>Vanilleeis*</i> <i>mit Baiser, Früchten und Schokoladensauce</i>	<i>kr. 80,-</i>
<i>Vanilleeis*</i> <i>mit Baiser, Früchten und Coulis</i>	<i>kr. 80,-</i>
<i>Pfannkuchen Orange</i> <i>mit Vanilleeis, gehackt Mandeln und Orangesauce mit Orangelikör</i>	<i>kr. 85,-</i>
<i>Pfannkuchen Schoko</i> <i>mit Vanilleeis und Schokoladensauce</i>	<i>kr. 85,-</i>
<i>Dänischer Apfelkuchen</i> <i>Püree mit Zucker Semmelbrösel und Sahne</i>	<i>kr. 55,-</i>

## Heiße Getränke

<i>Kaffee ad libitum</i>	<i>kr. 32,-</i>
<i>Tea ad libitum</i>	<i>kr. 30,-</i>
<i>Heiße Schokolade mit Schlagsahne</i>	<i>kr. 38,-</i>
<i>Irish Coffee (4 cl. Jameson Whisky)</i>	<i>kr. 80,-</i>
<i>Cuba Coffe (5 cl. Rum) mit Braun Zucker und Schlagsahne</i>	<i>kr. 80,-</i>

*Kosten Sie eine Bodille Kaffee*

*2 cl. Cognac, 2 cl. Kaluha, 2 cl. Baileys mit Schlagsahne*

*kr. 85,-*

